

# Hamsili Mısır Pilav

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~292 kcal

Giresun usulü hamsili mısır pilav, pirinci mısır taneleri ve hamsiyle buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve hafif bir ana yemek hazırlar.

## Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Mısır taneleri
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Pirinci yıkayın.
2. Mısır taneleri suyla pişirmeye başlayın.
3. Hamsiyle birlikte 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi son 8 dakikada eklemek pilavınızda daha lezzetli olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına domates salatası ve limon sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri